

Rack de cordero en crust de cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rack de Cordero: 1 Unidad

Manteca de cacao: 50 g

Crust

Sal: A gusto

Nueces molidas: 170 g

Cacao molido: 2 cdas.

Ensalada de nopales

Sal: A gusto

Nopales: 350 g

Cebolla: 1 Unidad

Jitomates: 2 Unidades

Orégano seco: 30 g

Perejil: 30 g

Chile de árbol: 1/2 Unidades

Puré de camote

Camote: 1/2 k

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca de cacao: 2 cdas.

Vinagreta de limón

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 150 cc

Jugo de Limón: 50 cc

Preparación de la Receta

- Limpie por completo el costillar de **cordero** quitando la grasa y las costillas, solo utilizara el *lomo*.
- Una vez limpio corte el *lomo* en postas.

Crust

- En un bowl coloque las nueces molidas junto con el cacao molido y sazone con sal, mezcle y reserve.

Ensalada de nopales

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los nopales durante 7 minutos, transcurrido este tiempo retírelos y colóquelos en un bowl con agua helada para cortar la cocción
- Corte luego los nopales en fina juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los jitomates en cuartos y quite las semillas, luego corte la carne *brunoise*.
- Pique el *chile*.
- Pique las hojas de *perejil* en chiffonade.

Puré de camote

- Pele y corte el *camote* en trozos
- En una olla con agua fría cocine el *camote* hasta que este tierno, durante aproximadamente 1 hora.
- Terminada la cocción y una vez frío colóquelo en el vaso de una licuadora, sazone con sal y pimienta y agregue *manteca* de cacao, licue hasta obtener un puré liso.

Vinagreta de limón

- Disuelva la sal con el *jugo limón*, luego incorpore el aceite de oliva en forma de hilo mientras procesa con un mixer hasta emulsionar.

Armado

- En una sartén caliente con *manteca* de cacao selle las postas de *cordero* de ambos lados, una vez sellada la carne retírela y cubra por completo con el crust, luego acomode las postas de *cordero* sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado a 200°C durante 7 minutos.
- En una fuente coloque la juliana de nopales, la *cebolla*, el *chile*, *perejil*, *jitomate*, *orégano* y sal, mezcle.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación en forma de hilera tres montoncitos delicados de ensalada de *nopal*, luego sirva una cucharada de puré de *camote* y extiéndalo con el revés de una cuchara, condimente la ensalada con la vinagreta de *limón* y por ultimo acomode una posta

de *cordero* previamente cortada por la mitad al bias.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cordero-en-crust-de-cacao>